MANUAL DE USO

Argitirage

Método tradicional, clarificación efectiva en botella

Descripción

Coadyuvante de clarificación en botella para vino espumoso elaborado por método tradicional. Elaborado con motmorillonitas sódicas naturales seleccionadas.

Propiedades

Argitirage forma un depósito homogéneo y compacto, no adherente al cristal y muy débilmente repartido sobre los flancos de la botella. El producto recoge, fija y engloba la levadura de tal modo que evita su adhesión a la botella cuando se precipita.

La compacidad que adquieren las madres facilita posteriormente su deslizamiento hasta el gollete para su extracción en el degüelle. Su utilización se traduce en una reducción radical del tiempo de removido ó clarificación en botella.

- Adsorbe selectivamente las proteínas inestables de origen vegetal.
- No adsorbe productos de autólisis de la levadura particularmente las manoproteinas, por lo que participarán posteriormente en la presencia de espuma.
- Totalmente neutro, preservando las características organolépticas del vino.
- El poso puede ser puesto nuevamente en suspensión sin riesgo de aparición de partículas ligeras que no precipiten posteriormente.
- El depósito obtenido se adapta a todas las condiciones de “remuage” manuales y automatizadas; aunque está especialmente indicado para la clarificación en pupitre.

Argitirage responde a todas las normas de la legislación alimentaria. Aseguramos un completo control de las propiedades reológicas de **Argitirage**, principalmente: índice de hinchamiento específico, superficie desarrollada y viscosidad. Garantizamos una perfecta regularidad en la calidad del producto, que se traduce en resultados fiables y constantes.

Pol. Eziago • Parc. 5A/A1 • Apdo. 212 • Hernani (Gipuzkoa) • Tel: 943 336032 • Fax: 943 336332 • az3oeno@az3oeno.com • www.az3oeno.com

Modo de empleo y dosis

Preparar una suspensión al 6% en agua blanda (bajo contenido en cal) espolvoreándolo lentamente con agitación constante y enérgica (750 rpm), sin permitir la formación de grumos. Mantener la agitación durante 1 hora.

Incorporación:

Utilizar de 6 a 8 mL/hL de la suspensión preparada al 6% (corresponde a una dosis de producto en polvo de 3 a 5 g/hL).

Después de agitar, diluir la suspensión de **Argitirage** a la mitad con agua, homogeneizar bien.

Añadir al vino en la cuba de tiraje de forma paulatina, por ejemplo con sistema ventouri, con el agitador de dicho depósito en funcionamiento.

Orden de adición al vino base + azúcar:

1.- Levadura
2.-Boltane
3.-**Argitirage**

La dosificación va directamente relacionada con el número de células inoculadas en el vino base. Se recomienda un contaje y la correspondiente dosificación controlada de levaduras para decidir la dosificación de coadyuvante adecuada a cada caso conjuntamente con la experiencia obtenida.

Una adición previa de 2 a 4 cL/hL de Boltane Tiraje mejora la compactación y el remuage.

Recordar: un coadyuvante de tiraje.

Presentación y Conservación

Presentación: Bolsa de 1 kg.
Conservación: sin abrir, en un lugar seco, oscuro y sin olores entre 10 y 15º C.

Producto conforme a las normas del **CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL**.

Pol. Eziago • Parc. 5A/A1 • Apdo. 212 • Hernani (Gipuzkoa) • Tel: 943 336032 • Fax: 943 336332 • az3oeno@az3oeno.com • www.az3oeno.com